

Geprüfte Hygienefachkraft in der Hauswirtschaft(Hygieneberaterin)

In der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie, Hotellerie und im Gesundheitswesen erhält die Hygiene einen immer höheren Stellenwert. Es wird erwartet, dass Leitungskräfte die vielfältig gesetzlich geforderten Hygieneanforderungen kennen und anwenden können. Die Weiterbildung schließt mit einer Prüfung und einem Zertifikat ab. Im 5. Teil der Weiterbildung wird eine Präsentation zu einem selbst gewählten Thema erwartet.

Zielgruppe:

Hauswirtschaftlichen Fachkräfte und Fachkräfte hauswirtschaftsverbundener Berufe, Personen, die eine hauswirtschaftliche Erstausbildung haben und nach einer Arbeitspause wieder ins Erwerbsleben einsteigen möchten.

Ziel:

Nach Abschluss der Weiterbildung erlangen sie die Sicherheit ein praxistaugliches Hygienemanagement zu entwickeln und in ihren hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen einzuführen. Im betrieblichen Alltag können sie die gesetzlich geforderten Schulungen selbst durchführen und sinnvolle Hygienemaßnahmen umzusetzen.

Inhalte:

- Teil 1** Rechtliche Grundlagen
Einführung in die Mikrobiologie
- Teil 2** Das HACCP-Konzept und die Umsetzung in die Praxis
- Teil 3** Grundlagen von Schulungen
 - DIN 10514
 - Konzeption einer Schulungssequenz
- Teil 4** Reinigung und Desinfektion
 - Hygieneaspekte in der Hausreinigung
 - Hygiene rund um die Wäsche
- Teil 5** Präsentation der Praxisprojekte / schriftliche Prüfung
- Teil 6** Schwachstellen-Analyse
Krisenmanagement
Gefährdungsanalyse

Termine: 22.09./ 23.09.2012 / 13.10./ 14.10.2012/ 24. 11./ 25.11.2012
Samstag / 10.00 Uhr – 17.00 Uhr (8 UE)
Sonntag / 09.00 Uhr – 15.00 Uhr (7 UE)

Kursnr.: 1225940

Kosten: 825,00 € inkl. ausführlicher Unterlagen, Tagungsverpflegung

Referenten: Roswitha Blömers, H.Fitz und Gastreferenten

Kursort: VHS-Landkreis Grafschaft Bentheim, Bernhard-Niehues-Str. 49

Weitere Infos: Roswitha Blömers, VHS-Landkreis Grafschaft Bentheim, Tel 05921- 836554
oder auf der Homepage der VHS unter www.vhs-grafschaft-bentheim.de